



Produktspezifikation: Smoked Hickory Gerstenmalz

Hickoryrauchmalz hergestellt aus ausgewählter regionaler Sommerbraugerste. Sechs Tage im Keimkasten schonend und intensiv gelöst. Über frischem Rauch aus reinem Hickoryholz gedarrt, entsteht ein angenehmes, intensives und würziges Raucharoma.

<i>Parameter</i>	<i>Minimum</i>	<i>Maximum</i>	<i>Einheit</i>
Wassergehalt		7,0	%
Feinschrotausb./ TrS	80,5		%
Würzefarbe	3,0	4,5	EBC
Friabilimeterwert	80,0		%
Ganzglasigkeit		2,0	%
Rohstoff Sommerbraugerste	Aussehen gelbe bis hellbraune Körner, weißes Korninneres		
Herkunft Deutschland	Verpackung lose, BigBag und 25kg Sack		
Zutaten Gerste, Wasser	Haltbarkeit bei sachgemäßer, kühler (max. 18°C), trockener Lagerung mindestens 24 Monate		
	Verfügbare Qualitäten konventionell, EU-Bio, Bioland		

Stand: 04/2024